

VIVANCO RESERVA 2015



BODEGA:
Vivanco

TIPO:
Vino Tinto

ZONA:
Denominación de Origen Calificada Rioja

VARIEDAD DE UVA:
90% Tempranillo y 10% Graciano

GRADO ALCOHÓLICO:
14,5% vol.

CONSUMO:
hasta 2026

PREMIOS:
90 puntos Tim Atkin

ELABORACIÓN DEL VINO



VIÑEDO
Selección de viñedos propios del terruño de Briones, Rioja Alta, con una media de edad de 35 años, cultivados en suelos de marcado perfil arcillo-calcáreo.



VINIFICACIÓN Y CRIANZA
Cada variedad se vendimia por separado. Doble selección de racimos y granos, con un suave despalillado y estrujado. El mosto se encuba por gravedad en pequeños tinos de roble francés donde fermenta y macera en contacto con los hollejos a una temperatura máxima controlada de 30 °C, recibiendo ligeros remontados durante 20 días. Fermentación maloláctica en pequeños tinos de roble francés. Envejece 24 meses en barricas de roble francés y americano. Se afina durante varios meses en tino de roble francés y permanece 24 meses en botella.



NOTA DE CATA
Color rojo púrpura intenso, con un ribete teja que denota su crianza en barrica. Este vino ofrece aromas de canela salvia, todo rodeado de unas notas frutales de cereza y moras negras y un componente mineral. Profundo y maduro en el paladar, ofrece un paso de boca envolvente, aterciopelado y sedoso.



COMENTARIO DEL EXPERTO
Una reserva que resume muy bien el espíritu de la bodega. Puesta en valor del viñedo propio, en este caso nuestros viñedos más viejos de Briones, y la innovación de respetar al máximo la fruta con una larga crianza que le otorga complejidad y capacidad de guarda.

Rafael Vivanco Sáenz - Enólogo de Bodegas Vivanco



REGIÓN DE ELABORACIÓN
Briones en Rioja Alta, donde se sitúa uno de los viñedos con más potencial. Altitud de 500 metros, vientos soplando con fuerza desde el mar Cantábrico que traen humedad, lluvia y frescura esta última hace que todas las variedades que se cultivan maduren muy lentamente. Los suelos son muy diferentes: pedregosos y sueltos, amarillos y calcáreos, pero también rojos y arcillosos.